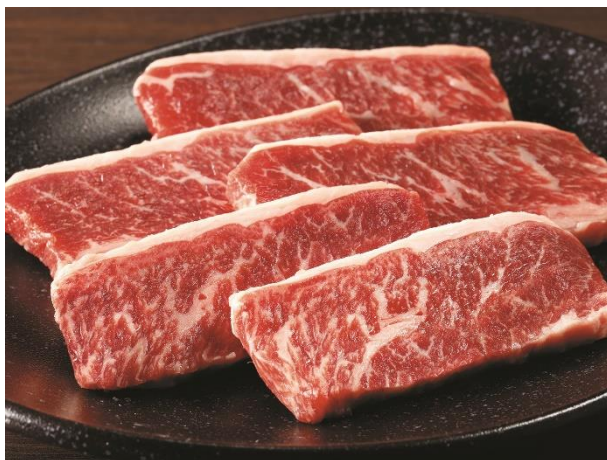


～牛角の進化するカルビ～

# やわらかジューシーな『牛角熟成カルビ』新登場 30日間熟成 US産ブラックアンガス牛使用

2022年11月10日（木）より販売

コロナイドグループの株式会社レインズインターナショナルが展開する牛角では、2022年11月10日(木)から新カルビメニュー「牛角熟成カルビ」を販売します。



■牛角熟成カルビ 690円（税込759円）

## カルビを追求し続ける牛角の新たな提案

焼肉といえばカルビ。定番メニューだからこそ、牛角では26年間追求し続けています。カルビは産地や部位、切り方等で味わいや食感が異なります。現在は10種類販売しており、年間の消費量は約1400トンに及びます。

新作の「牛角熟成カルビ」はやわらかくジューシー。バランスのとれた赤身とサシが特徴で、肉本来の旨味をしっかりと感じられます。US産の中でも最高品質と言われるブラックアンガス種を使用。やわらかい中にも赤身がしっかりとっていて、食べ応えと満足感が得られます。US産牛肉の品質基準を定める“グレード”を指定することで、国内の584店舗全てに安定した品質を供給します。店舗で1枚1枚カットし、タレを丁寧揉みこんだ美味しい状態でお届けします。

### 【多様な既存カルビメニュー】

看板メニューの「牛角カルビ」は脂の旨みと濃厚な味わいが特徴。和牛のプロフェッショナルが選び抜いたこだわりの「黒毛和牛カルビ」は美しい霜降り口の中にとろける逸品です。



牛角カルビ



黒毛和牛カルビ

【会社概要】株式会社レインズインターナショナル 代表取締役社長：澄川 浩太  
 牛角（584店舗※2022年11月1日時点）、しゃぶしゃぶ温野菜、居酒屋 土間土間等の飲食店を展開

■画像素材ダウンロードURL：<https://bit.ly/3UjFL0e>



【取材・掲載に関するお問い合わせ】  
 株式会社レインズインターナショナル (<http://www.reins.co.jp/>)  
 横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー12F

広報担当 安田・増田 E-mail：[pr@reins.co.jp](mailto:pr@reins.co.jp) TEL：045-224-7200 FAX：045-224-7201